

Vin de France Chardonnay Blanc Vendange de la Saint Martin

■ Terroir

Vignes de 50 ans en moyenne, 100% Chardonnay, exposées Sud/Est sur les coteaux.

Sols argilo-calcaires. Rendement 25hl/ha.

Récolte début novembre. 40 g de sucres résiduels.

■ Vinification - Elevage

Récolte manuelle, pressurage direct, vinification et élevage en fûts de chêne (400 litres) pendant 18 mois.

■ Dégustation

Robe jaune, reflets paille, limpide, brillante.

Nez expressif, charnu, superbes arômes d'épices douces (moka, cannelle, tabac blond).

Bouche ronde, suave, l'équilibre est parfait.

Fin de bouche développant des notes de fruits confits (figue, raisin).

■ Accord mets et vin

Servir frais vers 13°C , un pain d'épices façon pain perdu, un vacherin glacé aux fruits de la passion.



Conditionnement: 50 cl



Cave d'Azé
Cave Coopérative Viticole d'Azé
71260 Azé - France
Tél. 03 85 33 30 92
Fax. 03 85 33 37 21
E.mail contact@caveaze.com